



鉄分が多い献立の日

食物せんいが  
多い献立の日

「日本型食事」の日

このマークは  
「ふるさと食材の日」  
全ての献立に 岐阜県産の  
食材が使われています。

このマークは「味の旅」  
今月は「宮崎県」です。

じゃがいものきんぴら

和風ハンバーグ

お祝いデザート

(麦入り) すまし汁 8日

高野豆腐の煮物

アユのよぎ揚げ

岐福(ぎふ)味噌汁 9日

キャベツのサラダ

福神漬け

ゼリー

カレーライス 12日

ポイルキャベツ

メンチカツ

ハンズパン 貝柱のクリームスープ 13日

切り干し大根のごまよごし

いり卵

三色ごはん

豆腐の味噌汁 14日

野菜の中華炒め

肉団子の甘酢あん

豆腐のスープ 15日

小松菜のおひたし

アジの香味揚げ

すまし汁 16日

切り干し大根とツナの煮物

タルタルソース

チキン南蛮

八杯汁 19日

小松菜のソテー

オムレツ

ジャム

ポークビーンズ 20日

五色あえ

サワラの塩焼き

孟宗汁 21日

ひじきと大豆の煮物

ちくわの磯辺揚げ

五目汁 22日

小松菜のそぼろ炒め

シシャモの天ぷら

キャベツの味噌汁 23日

沢あざみのきんぴら

肉じゃが

ヨーグルト

かきたま汁 26日

フルーツ白玉

アサリのスパゲティ

チーズ

クロワッサン キャベツのスープ 27日

コーンキャベツ

グリーンポテト

ソフト麺

ミートソース 28日

昭和の日

29日

たけのこごはん

カツオのたたつ揚げ

じゃがいもの味噌汁 30日

楽しい毎日のために

清潔な給食にすること

給食当番は、マスク、エプロン、帽子を着用し、  
手洗いをしっかり行って配膳する。

みんなは、ほこりをたてないよう席で待つ。

体調が悪いときは、先生に報告して、給食当番はしない。



調理員さんありがとう。

- 1 水でぬらす。
- 2 石けんを泡立て手のひらを洗う。
- 3 手の甲を洗う。
- 4 指の間を洗う。
- 5 親指を洗う。
- 6 指先を洗う。
- 7 手首を洗う。
- 8 水でしっかり洗い流す。
- 9 清潔なハンカチでぶく。

4月

岐阜中央中学校